

Herzlich willkommen im **Schloss Oedenberg**

 = Fleischlose Gerichte

Aperitif

Prisecco „Winterbirnentraum“ (alkoholfrei), aus der Manufaktur Jörg Geiger, üppige Noten vollreifer Birnen, ergänzt durch winterliche Gewürze	4,50/0,1l
Limocello-Spritz (Limoncello, Secco, Soda, Eis und Zitronenscheibe)	7,50/0,2l
Maracuja Spritz (alkoholfrei) aus Crodino, Maracujasaft, Soda und Eis	7,00/0,2l

Suppe

 Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Sahnehaube	6,50
--	------

Tagesgerichte

 Oedenberger Knödeltrio (Spinat-, Käse- und Semmelknödel) mit mediterranem Gemüse und geriebenem Parmesan	17,00
 Knusprige Bergkäsenocken mit Pilzen in cremiger Rahmsauce und gemischtem Salat	16,50
 Zweierlei Gnocchi (Kürbis und Rote Beete) mit Kürbissauce, geriebenem Parmesan und gemischtem Salat	18,00
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Kloß, Preiselbeeren und Blaukraut	20,00
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Bandnudeln und mediterranem Gemüse	23,00
Fleischküchle nach Familienrezept mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	15,00
Winterliches Cordon bleu (gefüllt mit Rinderschinken, Käse und Backpflaumen) mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	22,00
Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce mit Röstitalern und gemischtem Salat	22,00
Schweizer Topf (Schweinefiletmedaillons in cremiger Pilzrahmsauce auf Eierspätzle mit hausgemachtem Kochschinken und Käse überbacken) mit gemischtem Salat	23,50

Süßspeisen und Desserts

Warmer Feuerspatz mit Früchten, Mövenpick-Vanilleeis und Sahne	8,50
Warmer Schokoladenkuchen mit Mövenpick-Vanilleeis und Sahne	8,50
Hausgemachtes Nougateis auf Früchten mit Sahne	6,00
Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Früchten und Sahne	8,50

Alkoholfreier Biergenuss von Mönchshof:

Mönchshof „naturtrüb alkoholfrei“ oder
Mönchshof „Naturradler 0,0%“ jeweils 4,40€/0,5l